## PROCESADOR DE VEGETALES

MODELO
**HLC**-300

### 1. Informacion de seguridad

#### 1.1. precauciones generales

• El procesador de vegetales debe ser utilizado por personal calificado, familiarizado con las instrucciones de uso y seguridad contenidas en este manual.
• En caso de rotacion de personal, es necesaria la capacitacion profesional.
• Incluso la maquina viene con varios sistemas de seguridad. evite poner las manos cerca de los discos de corte y las partes en movimiento.
• Antes de efectuar cualquier operacion de limpieza y mantenimiento, cheque que la maquina este desconectada.
• Periodicamente revise los cables y las condiciones de los elementos electricos.
• Nunca utilice alimentos congelados en el procesador de vegetales.
• Nunca reemplace las piezas de la maquina usted mismo, contacte a su agente de servicio.

#### 1.2. Seguridades mecánicas

en el procesador de vegetales que nosotros producimos y el cual es descrito en este manual, en cuanto a seguridad se rifiere, nos preocupamos por las prescripciones sobre los riesgos de tipo mecanico expedidos por gb4706.38-2003.

#### 1.3 seguridades eléctricas

Los dispositivos de seguridad contra riesgos electricos cumplen con la normativa gb4706.38-2003.
un microinterruptor de seguridad es montado en la maquina para detener el funcionamiento de la misma cuando se abre la cubierta para acceder a los discos de corte, y otro microinterruptor en la entrada del material.

COLOCACIÓN DE LOS MICROINTERRUPTORES

Se ha programado en el circuito de control de voltaje bajo un requerimiento que necesita de reinicios voluntarios (activacion) de la maquina cuando falta la corriente.
Para el aislamiento perfecto de todos los elementos electricos y de la resistencia notable del tratamiento de aluminio, junto con el material utilizado, nuestras maquinas se pueden instalar para trabajar en el interior de locales humedos.

### 2. Características tecnicas

Caracteristicas tecnicas del procesador de vegetales modelo hl300.
• Su uso, limpieza y mantenimiento son muy seguros.
Gracias a su diseño y la realizacion de todas las partes en aluminio y aleaciones de magnesio sin bordes de las operaciones, hacen una limpieza facil.

#### 2.1. Tabla de pesos y medidas

| Modelo | Medidas cm | Peso kg | Energía watt | Conexion Eléctrica | Revoluciones |
|---|---|---|---|---|---|
| HLC-300 | 57X23X51 | 22.50 | 550 ¾ H.P. | 120/1/60 | 270 |

### 2.2. Condiciones de suministro y eliminación de empaques

El procesador de vegetales esta empacado en una caja de carton resistente con bordes internos que garantizan la perfecta integridad de la máquina durante el trasporte.
El equipo incluye:
• Instructivo para su uso y mantenimiento
• Expulsion del disco alto y bajo
Todos los componentes del empaque (carton, espuma, correas, etc.) Pueden ser facilmente eliminadas como basura domestica.

## 3. Instalación

### 3.1. Colocación de la máquina

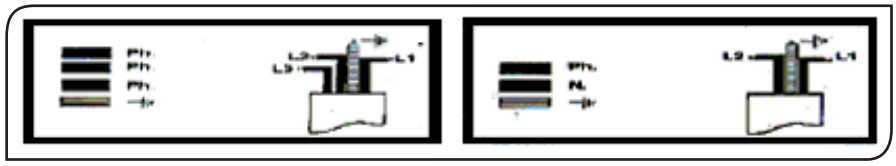
La conexion y colocacion de la maquina en el trabajo deben ser realizados por personal especializado.
Advertencia: tanto el sistema como la ubicacion donde el equipo va a ser establecido, deben cumplir con las normas para la prevencion de accidentes y regulaciones electricas.
El fabricante declina toda responsabilidad por daños directos o indirectos que pudieran derivarse por falta de cumplimiento de las normas anteriores mencionadas.
Colocar el equipo en una superficie amplia, nivelada, seca y fija, lejos de fuentes de calor y rociadores de agua.

### 3.2. Conecciones eléctricas

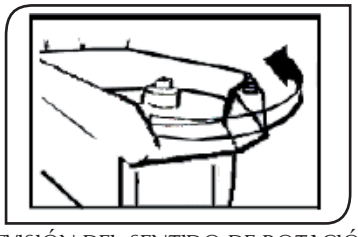
El equipo es suministrado con un cable eléctrico para ser conectado a un interruptor principal magneto-térmico que detiene la maquina cuando el operador entra en contacto fortuito con los elementos giratorios.
Es imprescindible que el equipo este bien conectado a tierra de acuerdo con las normas vigentes.

El fabricante declina toda responsabilidad por daños directos e indirectos que pudieran derivarse por falta de cumplimiento de las normas vigentes.
El procesador de vegetales es fabricado de tipo monofasico a 120v/1/60 hz.
Siempre que el voltaje difiera de lo anterior mencionado, por favor, dirijase al fabricante o distribuidor autorizado.
(ver figura).

CONECCIÓN TRIFASICA CONECCIÓN MONOFASICA



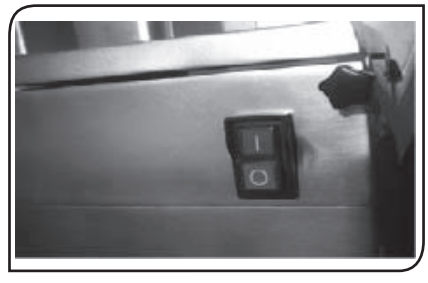
**Advertencia**
Abra la tapa, gire la manija lateral y saque el disco de corte (si lo hay) con la maquina parada, (o con el expulsor blanco de plastico solamente), a traves del superior (de vuelta) abriendo, y pulsando una vez el boton verde seguido por el boton rojo de parada, asegurese que la direccion del codigo central gira en sentido contrario al reloj.
Si el sentido de rotacion no es el correcto, invierta dos de los tres cables de suministro. (dentro del macho o hembra).



REVISIÓN DEL SENTIDO DE ROTACIÓN

### 3.3. Medidas de seguridad y entrenamiento del usuario final

El personal calificado a cargo de la instalación y conexión eléctrica del equipo es responsable de la capacitacion del usuario final, el cual debe ser informado de las medidas de seguridad para cumplir con este manual de instrucciones que viene con cada equipo.



## 4. Uso del equipo

### 4.1. Controles

Los controles y luz del piloto estan situados al lado derecho de la base cuando la maquina se encuentra enfrente del operador.
1. El botón verde pone en marcha la maquina
2. El botón rojo es para detener la maquina.

### 4.2. Colocación de los discos en la maquina

Gire la perilla como se muestra en la figura (1) y abra la tapa. ponga primero el disco expulsor de plastico (2), después el disco seleccionado para el corte.
Cierre la tapa y gire la perilla al lado contrario.
Oprima el boton de inicio para que comience a trabajar y se enganchen automaticamente los discos en la posicion correcta.

PARA ABRIR LA TAPA (1)

POSICIÓN DEL DISCO (2)

¡¡ATENCIÓN A LAS CUCHILLAS DEL DISCO!!

(3)

### 4.3. Colocación y corte de los alimentos

Levante la manija y ponga el alimento dentro de la abertura, como se muestra en la figura n.3, luego cierre la manija.

Presione el botón verde con la mano derecha, y con su mano izquierda mueva ligeramente la manija hacia abajo hasta que los alimentos sean utilizados en su totalidad.

Levante la manija para introducir otros alimentos.
La maquina comienza automaticamente cuando la manija es cerrada. Repetir estas operaciones hasta que el alimento este completamente agotado.
Es posible utilizar las dos aperturas con un solo disco.
Cuando dos discos se utilizan para cortar elementos y coinciden los gustos de los alimentos, la abertura de entrada se coloca sobre la rejilla que va a ser utilizada.
La abertura redonda mas pequeña se utiliza para cortar vegetales como zanahorias, calabazas, etc.

Advertencia: nunca utilice la mano, presione los vegetales con el mortero suministrado

### 4.4. Liberación y reemplazo de los discos

Gire el mango y levante la tapa (fig.1).
Gire el disco en sentido antihorario y cubra el borde de la cortadora con material apropiado como (caucho, tejito, etc.), Levantelo sujetandolo con su mano por debajo del disco.
Simplemente levante el disco para retirar la rejilla del disco de corte o el disco para corte en barra con el disco de plastico. (Fig 4-5)

(4)

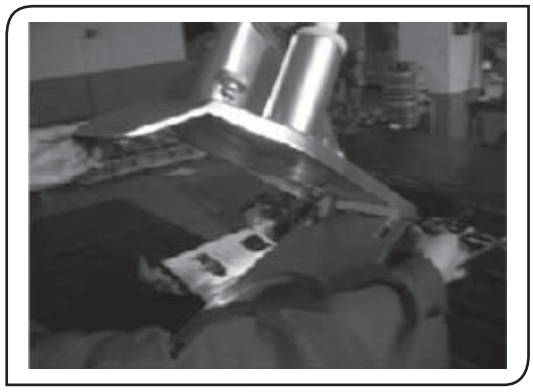
(5)

## 5. Operaciones de limpieza y mantenimiento

### 5.1. Generalidades y productos de limpieza

Antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento, revise que el interruptor de alimentacion este apagado y el enchufe este desconectado.
Limpiar cuidadosamente el equipo y los discos diario, para un correcto funcionamiento y perdurar la vida de los equipos.
Los discos, la rejilla de corte en cuadritos, y el expulsor de plastico pueden ser retirados para lavarlos bajo el chorro de agua caliente.
Limpie la maquina y el resto de los discos con un paño humedo o una esponja con agua caliente, quitar muy bien los residuos para prevenir que los discos cambien su posicion.
Abra la tapa y afloje los 2 pernos como se muestra en la fig.6. Retire la tapa y lavela bajo el chorro de agua.

(6)



Limpie las superficies con agua y jabon, alcohol, detergentes sin abrasivos o sustancias a base de cloro o soda (agua con cloro, acido muriatico, etc.).
Nunca use abrasivos, lana de acero o productos similares, ya que pueden dañar la pintura, la capa, o el cuerpo de la maquina.
Para la limpieza use productos no toxicos y los que garantizan la mejor higiene.

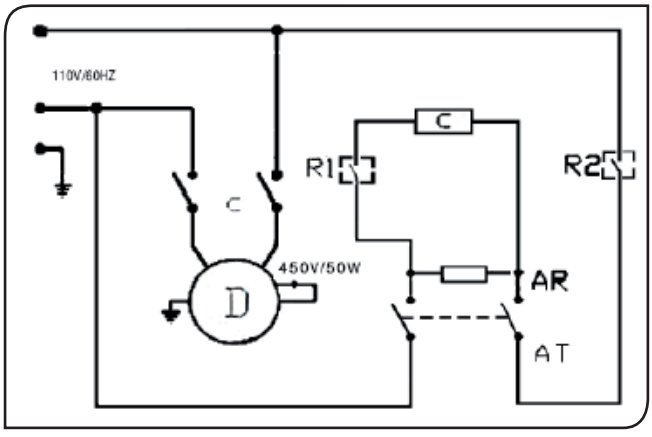
### 5.2. Operaciones en caso de fallas

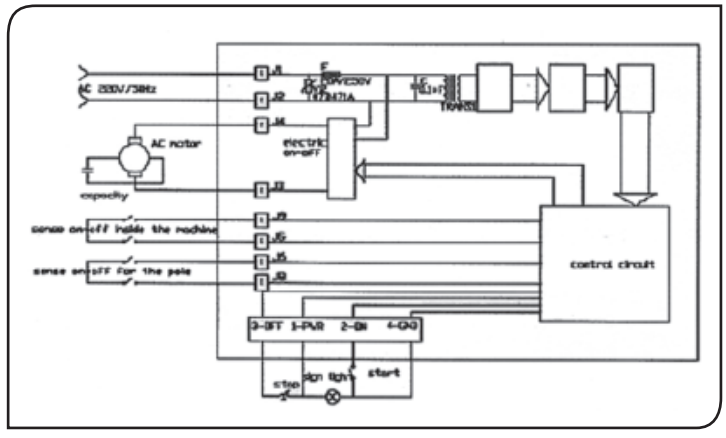
Cuando la luz blanca en el panel este encendida, pero la maquina no funciona, revise y asegurese de que la manija y la tapa esten cerradas. De esta manera, el micro-interruptor de seguridad previene que la maquina se active.
En caso de fallas, desconectar el interruptor general de la pared y ya sea que necesite el servicio de mantenimiento o la revision por el personal calificado.
Tampoco no manipule o modifique el equipo personalmente.

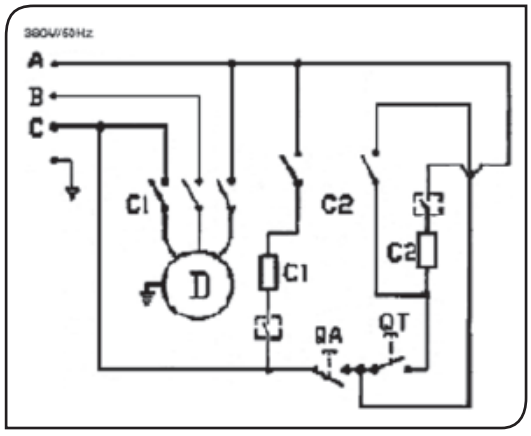
### 5.3. Maquina sin usar por mucho tiempo

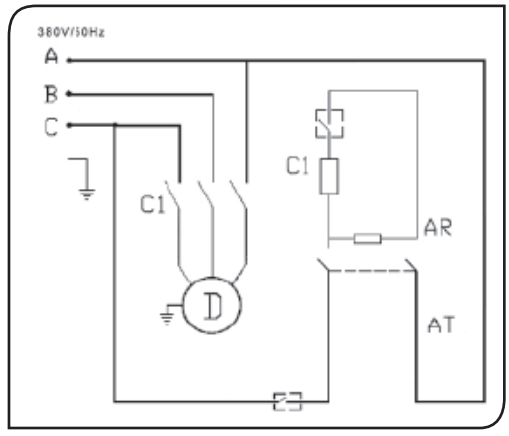
Si la maquina esta inactiva durante un tiempo prolongado, desconecte el interruptor general de la pared, y limpie la maquina y sus accesorios con presicion. Use aceite de vaselina blanca (o productos similares) para proteger todos los elementos de la maquina.
Estos productos, principalmente hechos de sustancias grasas y detergente, y ahora disponibles en cilindros de aerosol para facilitar su aplicacion, ademas de dar un aspecto brillante, evitan la humedad y suciedad en el equipo, por lo tanto, su corrosion.
Recomendamos que cubra la maquina con una tela de nylon (o similar).

### Ilustración

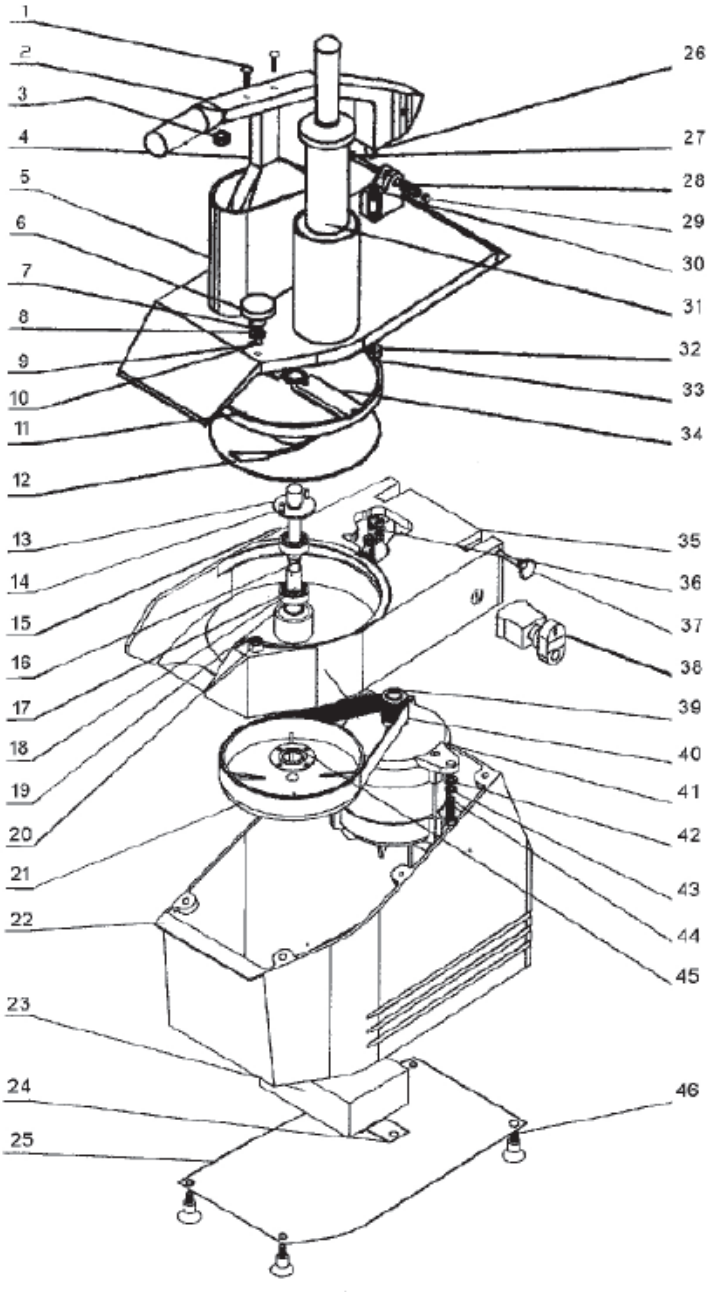


| NO. | NOMBRE | NO. | NOMBRE | NO. | NOMBRE |
|---|---|---|---|---|---|
| 1. | Perno | 17. | Funda aislada | 33. | Iman de acero |
| 2. | Manija | 18. | Engrane | 34. | Cuchillo |
| 3. | Empaque de nylon | 19. | Secuencia circular | 35. | Cuerpo |
| 4. | Lugar de impresion | 20. | Ancla de funda | 36. | Microinterruptor |
| 5. | Entrada del cuerpo | 21. | Cinturón de la rueda | 37. | Perno de onda |
| 6. | Ancla de la perilla | 22. | Asiento del cuerpo | 38. | Interruptor |
| 7. | Muelle | 23. | Caja eléctrica | 39. | Rueda atada |
| 8. | Empaque | 24. | Fondo del tablero de la caja eléctrica | 40. | Cinturon |
| 9. | Clavija | 25. | Fondo del tablero del cuerpo | 41. | Motor |
| 10. | Ancla del eje | 26. | Iman de acero | 42. | Empaque |
| 11. | Cuchillo de disco | 27. | Tornillo sombrilla | 43. | Empaque |
| 12. | Disco de drenado | 28. | Funda de acero | 44. | Perno |
| 13. | Ancla de bordo | 29. | Tuerca | 45. | Cubierta de engranes |
| 14. | Clavija | 30. | Tornillo de ajuste | 46. | Perno |
| 15. | Aceite envolvente | 31. | Palo de plastico prensado | | |
| 16. | Eje central | 32. | Asiento del iman | | |




| No. | Part Name |
|---|---|
| 300-001 | Bolt |
| 300-002 | Handlebar |
| 300-003 | Nylon gasket |
| 300-004 | Pressing piece |
| 300-005 | Input body |
| 300-006 | Anchor knob |
| 300-007 | Spring |
| 300-008 | Gasket |
| 300-009 | Pin |
| 300-010 | Anchor spindle |
| 300-011 | Knife disc |
| 300-012 | Drain disc |
| 300-013 | Anchor board |
| 300-014 | Pin |
| 300-015 | Oil envelope |
| 300-016 | Central spindle |
| 300-017 | Isolated sheath |
| 300-018 | Gear |
| 300-019 | Block circle |
| 300-020 | Anchor sheath |
| 300-021 | Belt wheel |
| 300-022 | Seat of body |
| 300-023 | Electric box |
| 300-024 | Bottom board of electric box |
| 300-025 | Bottom board of body |
| 300-026 | Magnet steel |
| 300-027 | Umbrella bolt |
| 300-028 | Steel sheath |
| 300-029 | Nut |
| 300-030 | Adjusting bolt |
| 300-031 | Plastic pressing stick |
| 300-032 | Seat of magnet |
| 300-033 | Magnet steel |
| 300-034 | Knife |
| 300-035 | Body |
| 300-036 | Microswitch |
| 300-037 | Waved bolt |
| 300-038 | Switch |
| 300-039 | Strapped wheel |
| 300-040 | Belt |
| 300-041 | Motor |
| 300-042 | Gasket |
| 300-043 | Gasket |
| 300-044 | Bolt |
| 300-045 | Gear cover |
| 300-046 | Bolt |

MIGSA

# PÓLIZA DE GARANTÍA

**Maquinaria Internacional Gastronómica, S.A. de C.V.** garantiza por el término de UN AÑO este producto en todas sus partes, piezas, componentes y mano de obra contra cualquier defecto de fabricación y/o funcionamiento en uso comercial o industrial a partir de la fecha de entrega.

Incluye la reparación o remplazo gratuito de cualquier parte, pieza o componente que eventualmente fallara, y la mano de obra necesaria para su revisión, diagnostico y reparación.

CONDICIONES

1. Para hacer efectiva esta garantía se deberá anexar la remisión y/o copia de la factura de venta del equipo. En su caso, presentar esta póliza de garantía con el sello del distribuidor y la fecha de venta del producto.

2. El tiempo de entrega de la reparación en garantía no será mayor a 7 días a partir de la fecha de entrada del producto al centro de servicio autorizado. El tiempo de entrega podrá ser mayor en caso de demoras en el servicio por causas de fuerza mayor.

3. El producto deberá ser canalizado al centro de servicio, por medio del distribuidor autorizado que realizó la venta del equipo.

Esta póliza de garantía quedará sin efectividad en:

a) Cuando el producto sea utilizado en condiciones distintas a las normales.
b) Cuando el producto no sea operado de acuerdo al instructivo de operación que se acompaña.
c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por MIGSA.

Al término de la póliza de garantía, el centro de servicio autorizado, seguirá prestando el servicio de reparación del equipo realizando el presupuesto de reparación y la autorización expresa del consumidor.

| SELLO DEL DISTRIBUIDOR | PRODUCTO: _____ |
|---|---|
| | MARCA: _____ |
| | MODELO: _____ |
| | SERIE: _____ |
| | FECHA DE VENTA: _____ |

PRODUCTO IMPORTADO POR:
**Maquinaria Internacional Gastronómica, S.A. de C.V.**
Donizetti No. 168-E, Col. Vallejo, México, D. F., C.P. 07870